

STUFFING



ZUTATEN

für ca. 6 Personen

- ½ Maxi Brot Solène (Art.-Nr. 822797)
- 2 Stangen Sellerie, in kleine Würfel geschnitten
- 200g Champignons, in kleine Würfel geschnitten
- 1 grosse Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Zweig frischer Rosmarin, gezupft, gehackt
- 400g Salsiccia (italienische grobkörnige Rohwurst)
- 2 EL Olivenöl
- 250ml Gemüsebouillon
- etwas Butter für die Backform
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Brot in kleine Würfel schneiden und in eine grosse Schüssel geben.

Salsiccia aus der Haut nehmen und zu Brät zerbröseln.

Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen. Das Salsicciabrät anbraten, bis es braun und knusprig ist. Sellerie, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch hinzufügen und für weitere 5–7 Minuten braten, bis das Gemüse weich ist.

Salsiccia-Gemüse-Mischung zu den Brotwürfeln in die Schüssel geben. Gehackten Rosmarin hinzufügen und alles gut vermengen.

Gemüsebouillon über die Brotmischung giessen und gut umrühren, bis das Brot die gesamte Flüssigkeit aufgesogen hat.

Die Mischung mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Backform einfetten und die Stuffing-Mischung gleichmässig darin verteilen.

Stuffing bei 180 °C im vorgeheizten Ofen für ca. 30–40 Minuten backen.

